

Déjeuner

Semaine n° 45 - du 04 au 10 novembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Merlu blanc au bouillon	Merlu blanc au bouillon	Betterave citronnette Merlu blanc sauce rougail
	 Purée de carotte	 Purée de carotte Saint-Morêt	 Boulgour Mimolette Pomme
	 Purée pomme raisin sec Yaourt nature Purée pomme vanille	 Yaourt nature Purée pomme vanille Galette St Michel	 Yaourt nature Purée pomme vanille Galette St Michel
MARDI	 Purée de lentille	 Purée de lentille	Potage de champignon Cari de lentille carotte et riz
	Purée d'haricot vert	Purée d'haricot vert Petit moulé nature	*** Petit moulé nature Orange
	Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme	Fromage frais nature Purée pomme Pain-chocolat	Fromage frais nature Purée pomme Pain-chocolat
MERCREDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de chou-fleur	 Sauté de porc au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme poire	 Salade de perle des Incas Sauté de porc au jus <i>Omelette</i> Chou-fleur et p. de terre béchamel au curry Fromage frais nature Poire
	Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme badiane	Pavé 1/2 sel Purée pomme badiane Pain	Pavé 1/2 sel Purée pomme badiane Pain
	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Dés de navet et semoule Yaourt nature Purée pomme	Concombre au fromage blanc Sauté de bœuf à l'orientale <i>Colin d'Alaska sauce orientale</i> Poêlée de carotte et navet *** Far vanille
 Purée pomme Yaourt nature Purée pomme griotte	 Tomme blanche Purée pomme griotte Pain	Tomme blanche Banane Pain	
VENDREDI	Œuf BIO au au bouillon	Omelette	Potage de haricot rouge au paprika Omelette
	Purée de petit pois	Fine de petit pois boulgour Camembert	Petit pois fermière Camembert
	Purée pomme 4 épices Fromage blanc nature Purée pomme mûre	Purée pomme 4 épices Floraline au lait au chocolat Purée pomme mûre	Purée pomme 4 épices Floraline au lait au chocolat Pomme

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°829/2008.
Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

 Toutes nos viandes de boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sauce rougail: oignon, tomate, ail, gingembre, concentré citron, sucre, sel herbes de P/ Cari: lentille, carotte, oignon, lait de coco, coriandre, paprika, curcuma, sel/Sce orientale: carotte, oignon, farine, coriandre, ail, curcuma, cumin, concentré citron, huile T, sel/Far: farine, œuf, sucre, lait, vanille/PPois fermière: pois, carotte,



Fromage AOP/AC

En italique, substitution sans viande

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI			
MARDI	<p>Colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée d'haricot vert</p> <p>Purée pomme poire</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p>	<p>Colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée d'haricot vert</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme poire</p> <p>Brie</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>	<p>Betterave citronnette</p> <p>Colin d'Alaska sauce concarnoise</p> <p>Blé</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Pomme</p> <p>Brie</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>
MERCREDI	<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon</p> <p><i>Purée de haricot rouge</i></p> <p>Purée de céleri</p> <p>Purée pomme</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme groseille</p>	<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon</p> <p><i>Purée de haricot rouge</i></p> <p>Purée de céleri</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Purée pomme</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme groseille</p> <p>Pain-confiture</p>	<p>Soupe aux choux</p> <p>Chili con carne et riz (bœuf bio)</p> <p><i>Chili de légumes et riz</i></p> <p>***</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Orange</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme groseille</p> <p>Pain-confiture</p>
JEUDI	<p>Emincé de poulet au bouillon</p> <p><i>Œuf BIO au bouillon</i></p> <p>Purée de carotte</p> <p>Purée pomme mangue</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Emincé de poulet au bouillon</p> <p>Omelette</p> <p>Ecrasé de carotte BIO et perles</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme mangue</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Purée pomme</p> <p>Pain</p>	<p>Carotte râpées citronnette</p> <p>Emincé de poulet sauce Gd-mère</p> <p>Omelette</p> <p>Pâtes perle</p> <p>***</p> <p>Lassi à la mangue</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Kiwi</p> <p>Pain</p>
VENDREDI	<p>Œuf BIO au bouillon</p> <p>Purée d'épinard</p> <p>Purée de pomme banane</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme cannelle</p>	<p>Omelette</p> <p>Fine d'épinard boulgour</p> <p>Fraidou</p> <p>Purée de pomme banane</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Moelleux potiron</p>	<p>Salade de lentilles au cumin</p> <p>Œufs brouillés BIO aux champignons</p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Banane</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Moelleux potiron</p>

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008.
Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Chili: H.rouge, tomate, oignon, poivrons, haché de bœuf, sel/Sauce concarnoise: oignon, tomate, crème, farine, huile de T, ail, persil, sel/Sauce G-mère: oignon, crème, champignon, farine, sel huile de T/



Déjeuner

Semaine n°47 - du 18 au 24 novembre 2024

Sculpture et courges



Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO
Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine. Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Toutes nos viandes de boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Boullgour : boullgour, brunoise de légume, échalote, huile colza olive, sel / Sce citron: carote, oignon, farine, huilée T, ail, concentré citron, sel/Sce brune: farine, oignon, champignon, persil, huile T, sel/ fondant: farine, sucre, oeuf, potiron, beurre, fromage frais/ Flan: oeuf, lait, crème, oignon, potiron, emmental, muscade, sel



	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de brocoli Purée pomme ananas Yaourt nature Purée pomme	Filet de lieu frais au bouillon Fine de brocoli boullgour Petit moulé nature Purée pomme ananas Yaourt nature Purée pomme Pain-chocolat	Salade de boullgour Filet de lieu frais persillé Haricot vert à la tomate Emmental Pomme Yaourt nature Purée pomme Pain-chocolat
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée d'haricot beurre Purée pomme datte Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine d'haricot beurre semoule Fondu Président Purée pomme datte Semoule au lait à la vanille Purée pomme cannelle	Crème de céleri à la pomme Sauté de boeuf sauce brune <i>Colin d'Alaska sauce brune</i> Riz pilaf Fondu Président Orange Semoule au lait à la vanille Purée pomme cannelle
MERCREDI	Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de potiron Purée de pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme verveine	Sauté de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de potiron Fromage frais nature Purée de pomme agrume Bûchette mi-chèvre Purée pomme verveine Pain	Betterave à la framboise Sauté de porce sauce estragon <i>Omelette</i> Purée de potiron Fromage frais nature Clémentine Bûchette mi-chèvre Purée pomme verveine Pain
JEUDI	Purée de pois chiche Purée de carotte Purée de pomme potimarron Yaourt nature Purée pomme banane	Purée de pois chiche Ecrasé de carotte Yaourt nature Purée de pomme potimarron Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme banane Pain	Chou chinois citronette au curry Haché de pois chiche tomate basilic Carottes et p. de terre BIO au jus *** Fondant potimarron au fromage frais Fromage frais au sel de Guérande Banane Pain
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de céleri Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée pomme	Flan potiron muscade (œuf bio) Purée de céleri Coulommiers Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée pomme Sablé de Retz	Velouté de légumes Flan potiron muscade (œuf bio) Pâtes risetti Coulommiers Purée pomme mûre Fromage frais nature Pomme Sablé de Retz

Déjeuner

Semaine n° 48- du 25 novembre au 1er décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte Purée pomme agrume  Yaourt nature Purée pomme romarin	 Purée de lentille corail  Fine de carotte et semoule Saint-Paulin Purée pomme agrume  Yaourt nature Purée pomme romarin Pain confiture	 Potage paysanne Colombo carotte lentille corail et riz *** Gouda Orange  Yaourt nature Purée pomme romarin Pain confiture
	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme mangue	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme Pavé 1/2 sel Purée pomme mangue Pain	 Salade de perle à l'aneth Sauté de porc au paprika <i>Colin d'Alaska sauce paprika</i> Chou-fleur et p. de terre béchamel Fromage frais nature Pomme Pavé 1/2 sel Purée pomme mangue Pain
	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de petit pois Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	  Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Fine de petit pois et boulgour Pont L'Evêque Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Pain	  Houmous Emincé de poulet sauce romarin <i>Omelette</i> Petits pois cuisinés Pont L'Evêque Clémentine Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Pain
	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme raisin sec  Yaourt nature Purée pomme	  Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme raisin sec Brie Purée pomme Pain	 Crème de potiron Sauté de bœuf au citron <i>Œuf brouillé</i> Semoule *** Fromage blanc pomme raisin sec Brie Kiwi Pain
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme menthe Fromage frais nature Purée pomme banane	Sardine au bouillon Fine d'haricot vert semoule Petit moulé nature Purée pomme menthe Lait entier Purée pomme banane Moelleux aux myrtilles	Chou blanc citronette miel Rillettes aux sardines sauce crème échalote  Coquillettes Petit moulé nature Purée pomme menthe  Lait entier Banane Moelleux aux myrtilles

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008.

Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

C corailolombo: lentille, tomate, carotte, oignon, ail, laurier, bouillon légume, mélange colombo/Sce paprika: tomate, carotte, farine, oignon, ail, paprika, sucre, sel/ Sce romarin: champignon, farine, oignon, huile T, romarin, sel//houmous: pois chiche, ail, paprika, huile colza olive, citron, sel/Rillette: merlu, sardine, crème, concentré

